

Wildmenü

Vorspeisen – Starters – Antipasti

Gebratene Steinpilze mit Rucola, Parmesan, Granatapfel & Balsamico

Roasted porcini mushrooms with rocket, parmesan, nuts & balsamic vinegar
Funghi porcini arrostiti con rucola, parmiggiano, noci e aceto balsamico (V, G)
CHF 26.00

Nüsslissalat mit Honig-Senfdressing, Pfifferlingen & Croûtons

Lamb's lettuce with honey mustard dressing, chanterelles & croutons
Lattuga con salsa al senape e miele, finferli & croutons (V)
CHF 17.00

Wildterrinen mit Kürbis-Apfel Chutney, Hirschtrockenfleisch & Brioche

Venison terrine with pumpkin-apple chutney, venison dry meat, and brioche
Terrina di selvaggina con chutney di zucca e mela, carne secca di cervo e brioche
CHF 29.00

Kürbiscrèmesuppe mit Steinpilzen, Crème Fraîche & Kürbiskerne

Pumpkin cream soup with porcini mushrooms, sour cream & pumpkin seeds
Crema di zucca con funghi porcini, crème fraîche & semi di zucca (V)
CHF 17.00

Hauptgänge – Main courses – Secondi piatti

Hausgemachte Tagliatelle mit Rehragout von Berni's Metzgerei in Zuoz & glasierte Marroni

Homemade tagliatelle with venison ragout from Berni's in Zuoz & glazed chestnuts
Tagliatelle fatte in casa con ragù di capriolo di Berni a Zuoz & marroni glassati
CHF 33.00

Bergkäseravioli mit Kürbiscrème, Pfifferlinge & Amaretti

Mountain Cheese Ravioli with pumpkin cream, Chanterelles, and Amaretti
Ravioli al formaggio di montagna con crema di zucca, finferli e amaretti (V)
CHF 33.00

Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Pfifferlinge & glasierte Marroni

Vegetarian autumn plate with spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, chanterelles & glazed chestnuts
Piatto autunnale vegetariano con spätzli, cavolo rosso, cavolo di Bruxelles, finferli & castagne glassate (V)
CHF 34.00

Hirschpfeffer

Venison stew
Salmi di cervo
CHF 44.00

Hirschfilet mit Wildjus

Venison tenderloin with jus
Filetto di cervo con bus di selvaggina
CHF 51.00

Hirschracks mit Wildjus

Venison rack with jus
Costolette di cervo con bus
CHF 49.00

Rehgeschnetzeltes

Sliced venison
Sminuzzato di capriolo
CHF 44.00

Unsere Fleischhauptgerichte werden mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni & Garnitur aus Pfifferlingen, Speck, Crostini & Feigen serviert.

Our meat main courses are served with spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts & a garnish of chanterelles, bacon, crostini & figs.

I nostri secondi di carne sono serviti con spätzli, cavolo rosso, cavolo di Bruxelles, castagne glassate & finferli, pancetta, crostini & fichi.

Desserts - Desserts - Deserts - Dolci

Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Vanilleeis, Meringues & Rahm

Coupe Nesselrode with vermicelles, vanilla ice cream, meringues & cream
Coupe Nesselrode con vermicelle, gelato alla vaniglia, meringhe & panna
CHF 15.00